

HOTEL RESTAURANTS

¥1600

独自調査 データで見る

10年間の客室稼働率

特別企画 クリスマス・年末年始のイベント結果

●カラー フレンチレストラン「ル・プティ・ブドン」(東京・渋谷)

全国縦断マーケット調査「山形県」

サバイバル
SURVIVAL'99

ル・プティ・ブドン (東京・渋谷)

—心温まる、東京の“小さなフランス”



フィリップ・バットン氏



本格派のフランス料理を手ごろな料金で提供するレストランが東京・渋谷の鉢山町に開業。シェフは元ロイヤルパークホテル「パラッツォ」シェフのフィリップ・バットン氏。心温まるインテリアと家庭的な雰囲気が特徴の店で、静かにファン層を広げている。

取材＝松沢良治 撮影＝門脇光明

基本的なインテリアデザインはシェフのフィリップ・バットン氏が決め、テーブルウェア類はすべてフランスから輸入。照明もフランス風に間接手法を多く取り入れ、柔らかな雰囲気を出している



地下1階のレストランはワイン倉庫のイメージで設計。本場フランスと同様に、いい料理を安価で提供するのがフィリップ・バットン氏のやり方。イメージを膨らませるために、店内の至る所にワイン樽を配置

店舗は地下1階がフレンチレストランで1階が「サロン・ド・テ」。レストランの利用客は在日フランス人が多く全体の15%を占める。インテリアと料理に安心感を覚えるという



●ル・プティ・ブドン

住 所＝〒150-0035 東京都渋谷区鉢山町13-13
ヒルサイドウエストA ☎03・5457・0086

店舗面積＝地下1階レストラン190㎡(80席)
1階サロン・ド・テ 100㎡(50席)

営業時間＝レストラン(昼11:30～、夜18:00～)、
休みなし
サロン・ド・テ(10:00～20:00)、休みなし

総投資額＝2億円

客 単 価＝レストラン(昼5000円、夜1万円)
サロン・ド・テ(1000円)

月商目標＝3000万円

従業員数＝キッチン5人、ホール5人

開 業 日＝1998年11月27日

「ル・プティ・ブドン」とはフランス語で「小太鼓腹」という意味だそう。ジェランシェフのフィリップ・バットン氏が親しみを込めて命名したものである。バットン氏は来日して9年。一貫してフランス料理店に勤め、今回初めて自分の店をオープンした。奥さんは日本人で、ほかのフランス人シェフと比べ人一倍の親日派でもある。

「日本で働くことができうれしい。とても働きやすい国だと思っている。ロイヤルパークホテルで5年間働いたあとは、フランス料理店「エブリーヌ」で3年間働き、自分のお客さんをずいぶん多くつくることができた。今では80%が日本人だが、残り20%は外国人で、そのうち15%はフランス人だ。特にフランス人のお客さんからは、「本場の味で安心して食べられる」という評価をいただき、日本人も、一度利用してもらうとよさがわかってもらえ、リピーターとなってもらえる。ぜひ一度利用してもらいたい」

バットン氏はこのように語る。

親日派ではあるが、味についてはフランスの「本場の味」にこだわっており、キッチンの日本人シェフにも食事は日本料理ではなく、フランス料理を食べるように指示している。そうでないと本場のフランス料理は作れないというのが、バットン氏の信念であるからだ。



「スズキのカルパッチョ仕立てバルメザンチーズと南仏産オリーブオイルのバルサミコ風味、キャビア添え」(大2600円、小1400円)



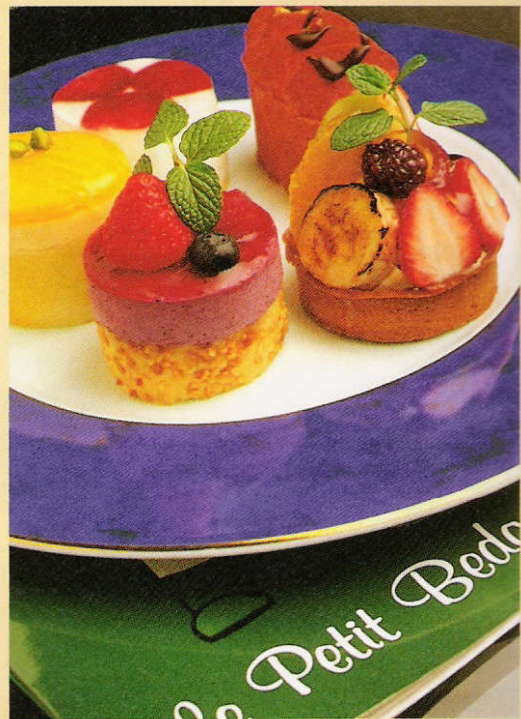
「オマールエビ、キノコを詰めたトマトの蒸し焼き、ハーブ風味、オマールエビのコンソメ3色のビーマン添え」(大2800円、小1500円)



「手長エビのガレット仕立て、ピストゥー風味、手長エビの殻からとったソース添え」(大1600円、小900円)



「牛の頬肉赤ワイン煮込み」(大3800円、小2000円)



1階「サロン・ド・テ」のケーキ。手前から右回りで、デリス・ルージュ(デリス・ルージュのピューレとキリッシュのパバロア)400円/ソヴァージュ(オレンジのムースとマンゴーのジュレ)400円/ピフ・ルージュ(ココナツのムースとフランボワーズのジュレ)350円/パロック(ソテーしたバナナとムースクリームのムース、ラム酒使用)450円/タルト・フリユイ(季節のフルーツを使ったタルト)350円



4タイプとも塩・こしょうのカスターセット。全部フランスから輸入したもので、デザインがユニーク



倉庫のイメージを出すため壁面はれんがを使用。ワイン樽はワイン倉のイメージ

●フィリップ・バットン氏の略歴

1963年フランス・パリに生まれる。両親はペリゴール出身のため、心とルーツはペリゴールのもの。78年「ラ・トゥール・ドゥ・モンレリ」で見習いをスタート。81年「ジョルジュ・サンク」に移り、5年間働く。86年フィリップ・ブルー氏がオーナーシェフを務める「アンフィクレス」で1年間働く。87年神戸の「ラ・バーグ」のシェフとして来日。1年間滞在。90年再来日し、ロイヤルパークホテル「パラッツォ」のシェフとして5年間働く。95年10月渋谷の「レ

ストラ・エブリーヌ」のシェフ・ディレクターに抜擢される。98年11月「ル・プチ・ブドン」を開業、ジェランシェフとして勤務。そのほかの活動として96年4月全日本フランス人シェフの会会長に就任、5月テレビ『料理の鉄人』に出演し、坂井鉄人と対決し勝利を収める。98年5月フランス政府からフランス文化を広く海外に浸透させたとして、メリット・アグリコール賞を受賞。